National

野菜一杯(いっぱい)

ジュースBOOK



ジューサーミキサー(家庭用)
品番 MJ-W100・MJ-W90

ジューサー(家庭用)
品番 MJ-W80

取扱説明書・料理集

保証書別添付

上手に使って
上手に節電

この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
そのあと保存し、必要なときにお読みください。
保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、
販売店からお受け取りください。

野菜一杯で始める健康生活

このたびは、ジューサーミキサー・ジューサーをお買い上げいただき、ありがとうございました。

毎日の健康管理に朝一杯の生ジュース

ジューサー

MJ-W100　MJ-W90　MJ-W80

高速回転するカッターで野菜や果物を細かくすりおろし、遠心力を利用してエキスを絞り出します。

● 細かくすりおろされるため、果肉・繊維質が多いトロッとしたジュースになります。
　また絞れるジュース量が多くなり、カセットフィルターに残る絞りかすも少なくなります。
● 水溶性食物繊維やビタミンなど、新鮮な野菜の栄養分を損なわずに効率よく摂取できます。
● 消化・吸収がよいので、胃腸の弱い方にもおすすめです。

MJ-W100

ファイバージュース・アイスデザート・スープ・かき氷などいろいろなメニューが楽しめます。

ファイバーミキサー（ミキサー）

MJ-W100　MJ-W90

NEWミクロカッターで食物繊維を細かくしながら、野菜や果物をかくはんします。

● ジュースやスープをより細かく、滑らかに仕上げます。
● 水に溶けない不溶性食物繊維も丸ごと摂取できるので便秘がちの方にもおすすめです。

手作りの健康メニューが簡単に……！

健康クッキングミル（ミル）

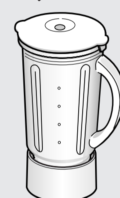
MJ-W100

乾燥した材料の粉砕や、水分の多い材料のすりつぶしができます。

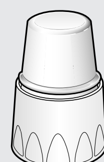
● ふりかけ・緑茶の粉砕などのドライメニューやマヨネーズ・ドレッシング・白身魚のすりつぶしなどのウェットメニューづくりに大活躍します。

MJ-W90　MJ-W80 をお持ちの方へ

ファイバーミキサーや健康クッキングミルは別売部品としてお求めいただけます。



「ミキサーコップ完成品」
部品番号：AVA03-1481W
（ホワイト）
希望小売価格：5,500円



「健康クッキングミル完成品」
部品番号：AVA14-1243W
（ホワイト）
希望小売価格：3,900円

● ナショナル製品取扱店でお求めください。［税別・2001年2月現在］

もくじ

野菜一杯で始める健康生活

健康のお手伝いにはジュースがおすすめ

野菜・果物をとることは、バランスのよい食生活の基本。
ところが、現代人の食生活はビタミン・ミネラルや食物繊維が不足しがちと言われています。
そこで、手軽に野菜・果物をとるためにおすすめしたいのがジュース。
ジュースなら加熱に弱いビタミン類や酵素も壊されず、
また液体状なので、速やかに消化吸収されてエネルギー源になります。



ジュースは毎日飲み続けることがポイント

味見をして、効能を損なわない程度にアレンジ！
少し甘くするなら、果物を増やしたりはちみつを少量加えましょう。

栄養価の高い食品を加えてみる！
牛乳・豆乳・プレーンヨーグルト・乳酸飲料などを加えると、栄養価・味ともに充実します。

新鮮な材料の方が、栄養価・味ともに優れています！
残り野菜を使うときは、レモン汁やかんきつ類を加えてビタミンCの補給を……。

作りたてを飲む！
時間がたつと、栄養価・色・味ともに本来の魅力が減ってしまいます。
できるだけ早めに飲みましょう。
もし作り過ぎたなら、そのままか、または、ヨーグルトやはちみつなどを加えて製氷皿に入れて凍らすと、ひと口シャーベットに変身します。

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠ 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠ 注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

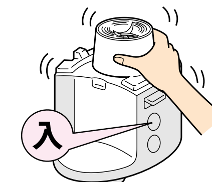
■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

(禁止の絵表示)	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
(強制の絵表示)	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警告

けがを防ぐために

カッターや回転部を露出したままで運転しない



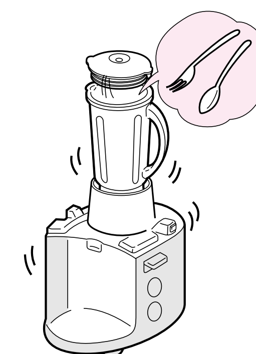
けがの原因になります。
- カッターを露出したままで、電源プラグを差し込まない。
  スイッチに触れるとカッターが回転します。

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

感電・けがの原因になります。

接触禁止

運転中にコップふたを開けたり、投入口やミキサーコップの中に、指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れない



けがの原因になります。

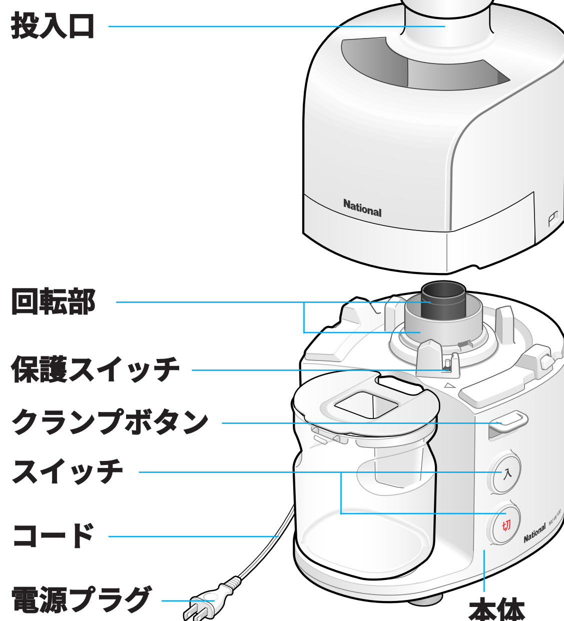
安全上のご注意 必ずお守りください （続き）

⚠警告

取り扱い

本体を水につけたり、水をかけたりしない
水ぬれ禁止
ショート・感電の原因になります。

絶対に分解・修理・改造は行わない
分解禁止
発火や、異常動作によるけがの原因になります。
● 修理は販売店にご相談ください。



電源・コード

コード・電源プラグを破損するようなことはしない

傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
● コード・プラグの修理は、販売店にご相談ください。

電源プラグは根元まで確実に差し込む
差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
● 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

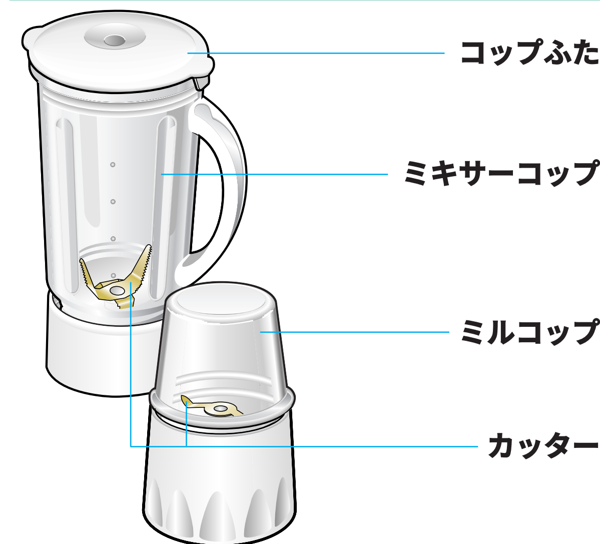
ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない
ぬれ手禁止
感電の原因になります。

電源プラグのほこりなどは定期的に取る
プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
● プラグを抜き、乾いた布でふく。

コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない
たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

⚠注意

けがを防ぐために



運転中にクランプボタンを押したり、ミキサーコップ・コップふた・ミルコップの取り付け・取り外しは行わない
けがの原因になります。
● ミキサー・ミル使用時に途中で材料を加える場合は、スイッチを切る。

保護スイッチを細い棒などで押さない
保護スイッチを押した状態でスイッチを入れると回転部が回転し、けがの原因になります。

運転中に移動させない
けがの原因になります。

不安定なところで使わない
けがの原因になります。

60℃以上の熱い材料を、ミキサーコップ・ミルコップに入れない
ふきこぼれによるやけどや、ミキサーコップ・ミルコップ割れによるけがの原因になります。

スイッチ「切」を確かめてから、電源プラグを抜き差しする
けがの原因になります。

部品の取り付け・取り外し・お手入れするときは、スイッチを切り電源プラグを抜く
電源プラグを抜く
けがの原因になります。
● カッターの回転が止まってから、コップ台を本体から外す。

カッターは鋭利なため、直接手を触れない
接触禁止
けがの原因になります。

電源・コード

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く
感電や、ショートによる発火の原因になります。

ジューサーを使う前に

ジューサー

ジューサーでは、野菜や果物のエキスを絞り出した100%生ジュースをお作りいただけます。

材料は、比較的水分の多い野菜や果物が適しています。



禁止材料（例）

● **粘りけの強いもの**
バナナ
モロヘイヤ
とろろいも…など

● **水分の出にくいもの**
かき・もも・いちご
パイナップル・キウイ
…など

ジュースにならずに、容器から漏れます。

● **水分の少ないもの**
くこ・よもぎ
コンフリー
…など

● **繊維の多いもの**
しょうが
ごぼう
…など
※約10g以下なら絞れます。

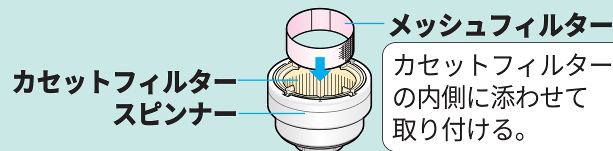
うまく絞れません。また、カッターが目詰まりし、異常振動の原因になります。

メッシュフィルターの使い方

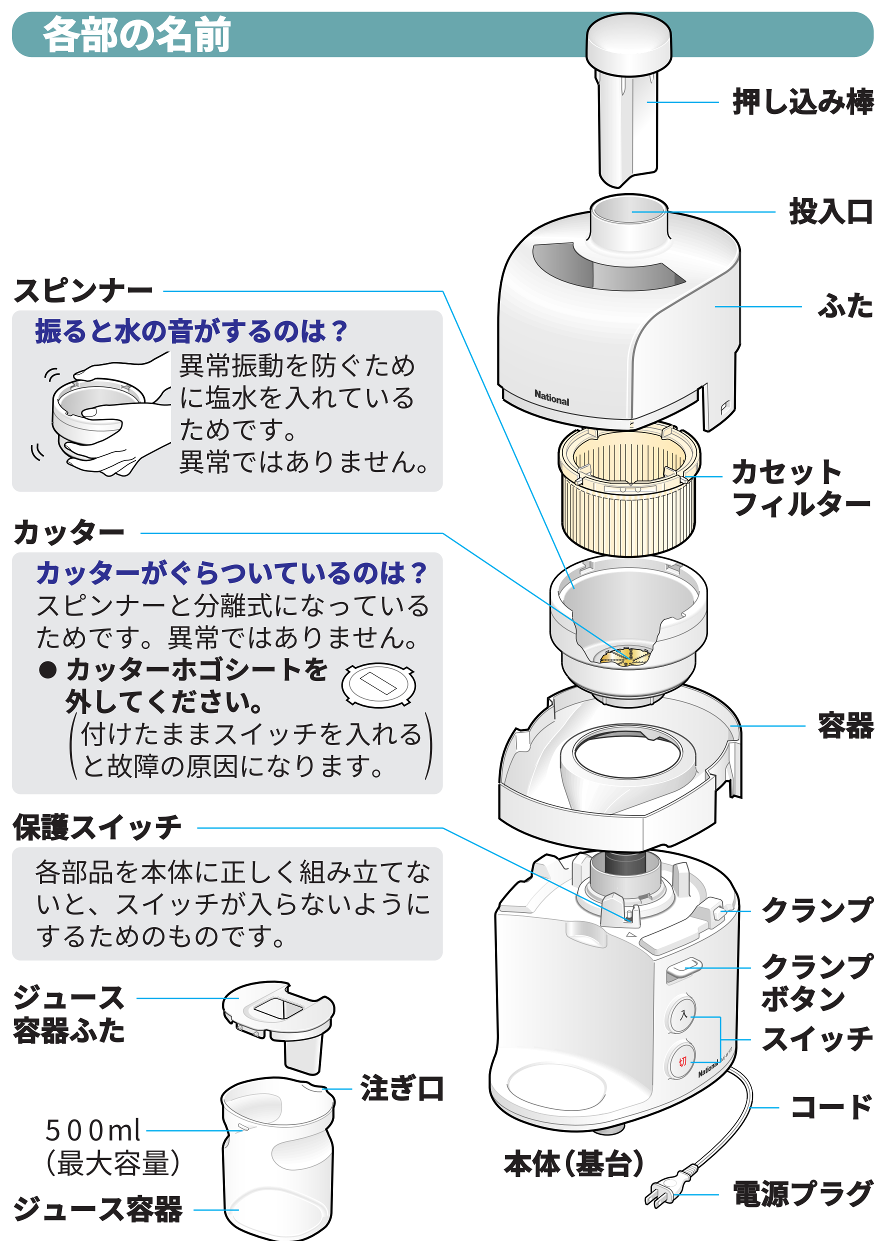
次のようなときにお使いください。

● **りんごを絞るとき**
※りんごは種類や鮮度によりドロッとしたジュースになり、容器から漏れることがあります。

● **サラッとしたジュースにしたいとき**



各部の名前



振ると水の音がするのは？
異常振動を防ぐために塩水を入れているためです。
異常ではありません。

カッターがぐらついているのは？
スピンナーと分離式になっているためです。異常ではありません。
● **カッターホゴシートを外してください。**
（付けたままスイッチを入れると故障の原因になります。）

保護スイッチ
各部品を本体に正しく組み立てないと、スイッチが入らないようにするためのものです。

付属品

● **メッシュフィルター（消耗部品）：1枚**



ジュース容器の中に入っています。

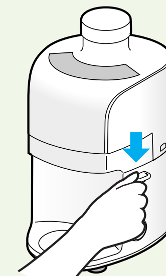
追加購入は、ナショナル製品取扱店でお求めください。
●部 品 番 号：AJ94D-124
●希望小売価格：500円(3枚入り)
［税別・2001年2月現在］

● **へら付きブラシ：1本**
ブラシ
カッターを洗うときに使います。

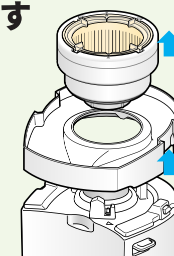
● **へら**
容器内のジュースをかき出すときに使います。

分解のしかた

1 クランプボタンを押し下げふたを外す



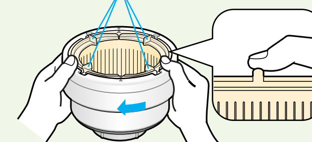
2 スピンナー、容器の順に外す



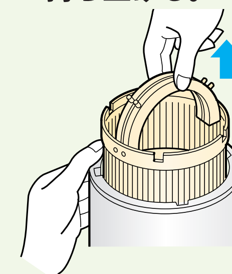
※スピンナーは真上に引き抜いてください。

3 カセットフィルターを外す

❶凸部を矢印方向に回す。



❷取っ手を起こして持ち上げる。

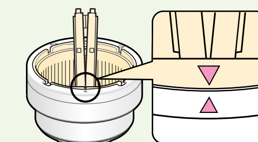


※カッターホゴシートを外してください。

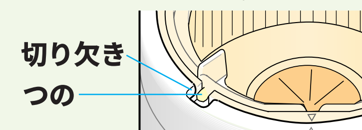
組み立て方

1 カセットフィルターをスピンナーに取り付ける

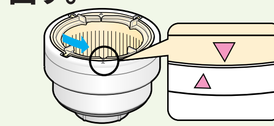
❶マークを合わせる。



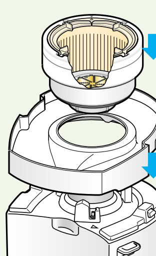
❷取っ手を倒してつの（4か所）を切り欠きにはめる。



❸矢印方向に止まるまで回す。

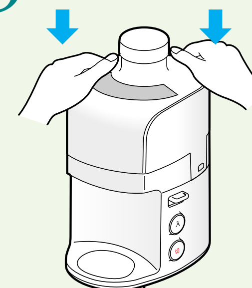


2 容器、スピンナーの順に本体にセットする



※スピンナーとカッターが浮いていないか確かめてください。

3 ふたを「カチッ」と音がするまで押さえる





ジューサー

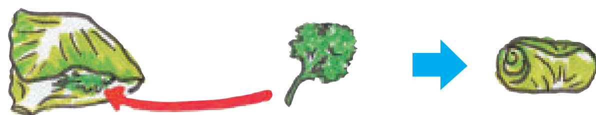
キャベツ・りんごジュースを絞る

材料（1人分の目安）

❶ キャベツ ……………………3枚（100g）
  パセリ ……………………………30g
❷りんご ……………………中3/4個（150g）
❸レモン …………………………………1/4個

下ごしらえ

キャベツ・パセリ



キャベツはよく洗い砂などを落とす。
パセリを包んで投入口に入る大きさに丸める。

りんご・レモン

投入口に入る大きさに切る。

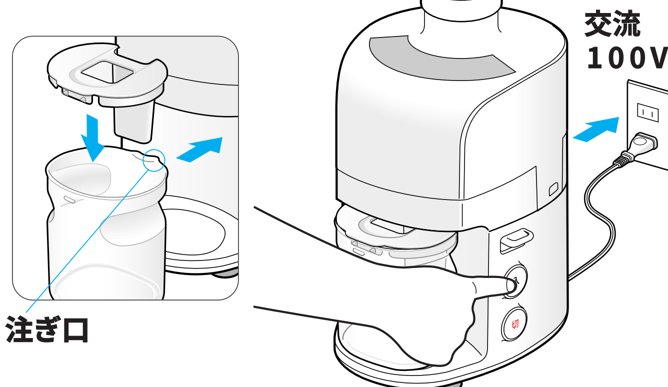


（8つ切りにして へたを取る）　（4つ切りにして 皮をむく）

絞る

1 ジュース容器をセットし 電源プラグを差し込み スイッチを入れる

ジュース容器の注ぎ口を本体側に向けてセットする。



※スイッチを入れた直後に始動音（大きめの音）がしますが、高速回転させているためで異常ではありません。

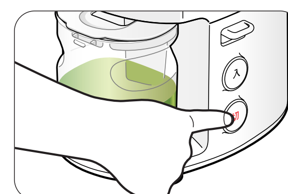
2 材料を少しずつ投入口に入れ 押し込み棒で ゆっくり押し込む

回転が早くなってから、キャベツ・パセリ➡りんご➡レモンの順に絞る。

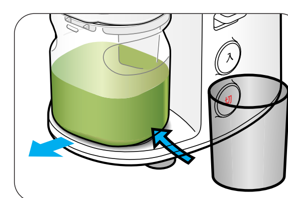


※材料を入れ終わっても、絞りきるまでは押し込み棒を取り外さないでください。
（材料の切れ端や種が飛び出ることがあります。）

3 ジュースが落ちてこなくなってから スイッチを切り ジュース容器を外す



滴を受けるために、お手持ちのコップを置く。



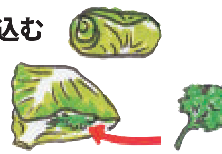
※ジュース容器からジュースを注ぐときは、ふたが外れないように押さえてください。

使用後は　電源プラグを抜く

ジュースの漏れやかすの混入を防ぐために

■繊維の多い材料から絞る

❶葉菜類（キャベツなど）
- 丸めてゆっくり押し込む
- パセリ・青じそなどは包み込む



❷根菜類（にんじんなど）
❸果物（りんごなど）
- りんごは最初に絞らない。果肉が容器にたまりやすく、ジュース容器に流れません。

■材料は少しずつ入れ、ゆっくり押し込む

■絞りかすがたまったまま、連続して絞らない
（連続して絞れる量の目安：右欄参照）

■りんごを絞るときはメッシュフィルターを使う
（メッシュフィルターの使い方☞P.8）
- サラッとしたジュースにしたいときも、メッシュフィルターをお使いください。

■投入口に水・ジュースなどを入れない

絞りかすを捨てずに連続して絞れる量の目安

絞りかすが、絞りかす確認窓から見え出したとき、または下記の量を目安に、いったんかすを捨てる。

- 記載メニューを絞るとき：二人分
- 一種類の材料を絞るときの例
  りんご…中2個　トマト…中3個　みかん…中5個
  にんじん………中3本　キャベツ………中1/2個

※材料の種類・質・大きさなどにより異なります。

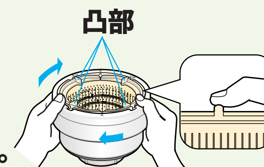
お願い

- 絞りかすをいっぱいにしたまま使わないでください。
  （絞りかすが容器にたまったり、ジュースに混ざったり、異常音や振動が大きくなります。）

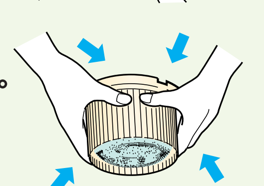
かすの捨て方

1. スイッチを切り、スピンナーを外す。
2. カセットフィルターを取り出してかすを捨てる。

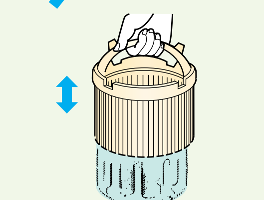
❶凸部を矢印方向に回し、取っ手を持ち上げてカセットフィルターを外す。



❷周囲を指で押さえてかすを浮かせる。

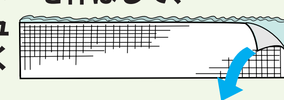


❸上下に振ってかすを落とす。



❹スピンナーとカセットフィルターを水洗いする。
※続けて使う場合もかすを残さないようにする。

3. メッシュフィルターに付いたかすを取る。（メッシュフィルターを使った場合）
- メッシュフィルターを伸ばして、かすからメッシュフィルターをめくり取る。



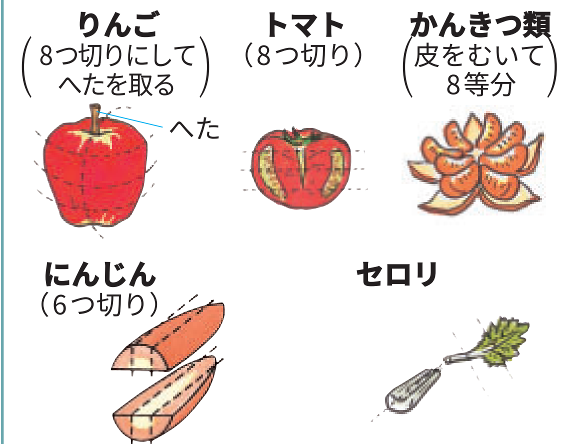
※取れないかすは付属のブラシで軽く水洗いする。

生ジュース

ジューサー

下ごしらえ

投入口に入る大きさに切る



お願い

- **りんごなどのかたいへたは取り除いてください。**
（カッターに引っ掛かると異常音の原因になります。）
- **葉菜類（キャベツなど）は、よく洗い砂などを落としてください。**
- **かたくて大きい種は取り除いてください。**
（カッターが傷む原因になります。）

お知らせ

- **トマトなど食材によっては、果肉が混ざりやすくなったり、とろ味のあるジュースになります。**
また、ジュースが容器に残りやすいので、容器を外して付属のへらでかき出してください。
- **ぶどうなどの小さい種は、投入口から飛び出ることがあるため、材料を投入してすぐに押し込み棒で押さえてください。**

ポイント

- **にんじんは、ビタミンCを酸化させる酵素を含んでいるので、セロリ・りんごなどビタミンCの少ないものを組み合わせましょう。**
※レモンを加えると酵素の働きが抑制されビタミンCの酸化が防げます。





材料はすべて1人分の目安です。
- **材料表の番号順に絞ってください。**
- **二人分まで絞ったら、絞りかすを捨ててください。**

胃腸が弱っているときに

キャベツ・セロリジュース

❶キャベツ ………3枚（100g）
❷セロリ ……………………20g
❸りんご ……中1/2個（100g）
❹レモン ……………………1/4個
※牛乳100mlを混ぜてもよいでしょう。

トマト・りんごジュース

❶トマト ………中1個（150g）
❷りんご ……中1/2個（100g）
❸レモン ……………………1/4個

- 胃腸の働きを良くするキャベツ・りんごがたっぷりのジュースです。

ストレスがたまっているときに

れんこん・梨ジュース

❶れんこん ……………………80g
❷梨……………中3/4個（150g）
※梨の代わりにりんごでもよいでしょう。

青じそジュース

❶セロリ ……………………30g
❷［青じそ……………………10枚
　 りんご ……中1個（200g）
❸レモン……………………1/4個
※青じそ・りんごは交互に絞ります。

サラダ菜・グレープフルーツジュース

❶［サラダ菜 ……………………………1玉（100g）
　 パセリ ……………………………………20g
❷グレープフルーツ ………………中1個（200g）

- カルシウムやビタミンCをたっぷりとって、ストレスに対する抵抗力をつけましょう。

疲れがとれないときに

キャベツ・にんじんジュース

❶キャベツ …………2枚（70g）
❷にんじん……中1/2本（100g）
❸りんご………中1/2個（100g）
❹レモン……………………1/4個

セロリ・レタスジュース

❶レタス …………3枚（100g）
❷セロリ ……………………30g
❸りんご………中1/2個（100g）

ケール・りんごジュース

❶ケール ……………………50g
❷りんご………中3/4個（150g）
※ケールは4〜5cm幅に切って丸め、1枚ずつ絞ります。

- 新陳代謝や消化を促したり、抵抗力を高める栄養素が豊富なジュースです。

目が疲れているときに

にんじん・青じそジュース

❶にんじん ……中1本（200g）
❷［青じそ …………………20枚
　 りんご …中1/2個（100g）
❸レモン ……………………1/4個
※青じそ・りんごは交互に絞ります。

にんじん・りんごジュース

❶にんじん ……中1本（200g）
❷りんご ……中1/2個（100g）
❸レモン ……………………1/4個

- にんじんに含まれるビタミンAは目の健康を保つ働きがあります。

生ジュース

ジューサー

材料はすべて1人分の目安です。
●材料表の番号順に絞ってください。
●二人分まで絞ったら、絞りかすを捨ててください。



生活習慣病が気になる方に

アスパラ・キャロットジュース

❶グリーンアスパラ ……50g
❷にんじん ……中1/2本(100g)
❸りんご ………中1/2個(100g)
❹レモン ……………………1/4個

ピーマン・オレンジジュース

❶ピーマン ………2個(60g)
❷オレンジ ……中1/2個(100g)
❸りんご ………中1/2個(100g)
❹レモン ……………………1/4個

レタス・キャベツジュース

❶レタス……………3枚(100g)
❷キャベツ …………2枚(70g)
❸りんご ………中1/2個(100g)
❹レモン ……………………1/4個

トマトミックスジュース

❶トマト…………中1個(150g)
❷みかん…………中1個(100g)
❸りんご ………中1/2個(100g)
❹レモン ……………………1/4個

● 血管を丈夫にする作用のある野菜・果物がたっぷり入っているジュースです。

キャロット・トマトジュース

❶にんじん ……中1/2本(100g)
❷トマト …………中1/2個(80g)
❸オレンジ ……中1/2個(100g)
❹レモン ……………………1/4個

● 血圧が気になる方は塩分のとり過ぎに注意するとともに、血液の浄化に役立つビタミンやミネラルをたっぷりとりましょう。

グレープフルーツ・りんごジュース

❶グレープフルーツ ……中1/2個(100g)
❷りんご ………中1/2個(100g)
❸レモン ……………………1/4個

● 血糖のコントロールに役立つ食物繊維(水溶性)とともに、ビタミンCも豊富なジュースです。



女性のために

冷え症の方に

キャロットジュース

❶にんじん …中1 1/2本(300g)
❷レモン ……………………1/4個

貧血気味の方に

ほうれん草・りんごジュース

❶ほうれん草 …中1/2わ(100g)
❷りんご ………中3/4個(150g)
❸レモン ……………………1/4個

カルシウム・ビタミンで骨の強化を

こまつ菜・パセリジュース

❶ こまつ菜 …中1/2わ(100g) / パセリ ………………30g
❷りんご ………中1/2個(100g)
❸レモン ……………………1/4個

オレンジ・ジンジャージュース

❶しょうが …………1/8片(5g)
❷オレンジ ……中1/2個(100g)
❸りんご ………中3/4個(150g)
※しょうがは10g以下にしてください。

● 保温効果のあるしょうがや、造血を促すビタミンAが豊富なにんじんで、体の中から温まります。

サラダ菜・キャロットジュース

❶サラダ菜…………1玉(100g)
❷にんじん ……中1/2本(100g)
❸りんご ………中1/2個(100g)
❹レモン ……………………1/4個

● 鉄分が豊富なほうれん草・サラダ菜と、鉄分の吸収を促すビタミンがたっぷりの野菜・果物を合わせて摂取できます。

ブロッコリー・りんごジュース

❶ブロッコリー ……1/4株(50g)
❷りんご ………中3/4個(150g)
❸レモン ……………………1/4個
※ブロッコリーを増やす場合は、倍量までにしてください。絞りかすがあふれて容器にたまります。



ミキサーを使う前に

ミキサーではジュースからアイスデザート・スープ・かき氷までお作りいただけます。

豆乳材料として、やわらかく煮た豆類もかくはんできます。

禁止材料（例）

● **肉・魚類**



● **粘りけの強いもの・水分の少ないもの**
流動食づくり・ゆでたじゃがいも・とろろいも…など



● **かたいもの**
乾燥大豆
乾物（じゃこ・干しえびなど）類
穀類
冷凍した食材（野菜や果物など）
…など
※かきやプラムなどのかたい種は取り除いてください。

カッター破損やモーター故障の原因になります。

各部の名前

※ご使用の前に各部品を洗ってください。（☞P.32）

- **コップふた**
- **ミキサーコップ**（容器）
  ガラス製のため気泡が入っていることがあります。
  - 700ml（最大容量）
  - 約550ml
  - 約400ml
  - 約250ml
- **ミキサーパッキン**
- **カッター**
- **ミキサーコップ台**（ミキサー専用）
- **保護スイッチ**
  ミキサーを本体に正しく載せないと、スイッチが入らないようにするためのものです。
- **スイッチ**
- **コード**
- **電源プラグ**
- **本体**（基台）

MJ-W80 をお持ちの方へ
「ミキサーコップ完成品」を別売部品 としてお求めいただけます。（☞P.2）

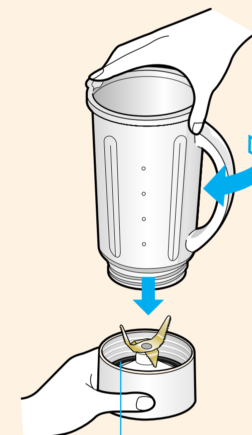
分解のしかた

ミキサーコップ台を回して外す



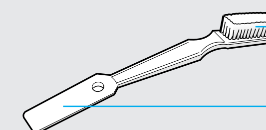
組み立て方

ミキサーコップを回して取り付ける



ミキサーパッキンはカッターに注意して付け外しする。

● **へら付きブラシ**



ブラシ
カッター類を洗うときに使います。
へら
ミキサーコップ内の調理物をかき出すときに使います。

お願い

● **組み立て時は、しっかり締め付けてください。**
（締め付けが足りないと調理物が漏れます。）
● **ミキサーコップは、ミルコップ台に取り付けないでください。**
（調理物が漏れる原因になります。）



※ミルコップ台には「くぼみ」があります。

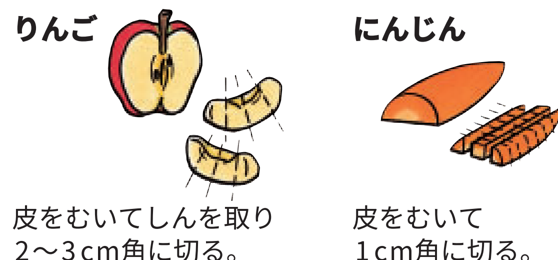

ミキサー

にんじん・りんごジュースを作る

材料（2人分）

❶牛乳 ……………………………………120ml
❷乳酸飲料 ……………………………………60ml
❸りんご ……………………………中1/4個（50g）
❹にんじん …………………………中1/4本（50g）
❺角氷 ………………………………………3個（45g）

下ごしらえ



りんご：皮をむいてしんを取り2～3cm角に切る。

にんじん：皮をむいて1cm角に切る。



ポイント

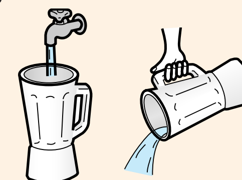
材料を入れる順序

ミキサーコップにはやわらかいものから入れる。

❶液体・水分の多いもの（水・牛乳）　❷やわらかい果物・野菜類　❸かたい野菜類（にんじんなど）



❹角氷



1回にかくはんできる量

ジュース類は最大容量（700ml）以下で作る。

シェイクなどその他のメニューは、各メニューの記載量でお作りください。
※多かったり少なかったりするとうまくできません。

連続して使うとき

- 4分ごとに、2分以上休ませる。
- かき氷を作るときは、かくはんのつどカッター周囲の氷を水で流す。
  ※氷が残っているとうまくかくはんできません。

カッターが空回りしてかくはんできないとき

（スムージー・シェイク・フローズンドリンク・かき氷など氷の量が多いもの）

❶いったんスイッチを切り、回転が止まってからミキサーコップを本体から外す。
❷へらなどでかき混ぜ、もう一度かくはんする。
- 直らないときは、材料を減らす。

かくはんする

1 ミキサーコップを本体に載せ 材料を入れてふたをする

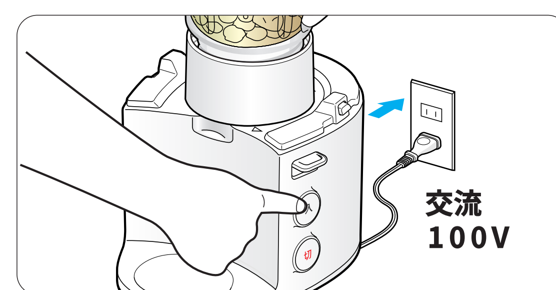
牛乳・乳酸飲料→りんご→にんじん→角氷の順に入れる。



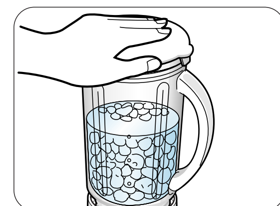
※ミキサーコップがぐらつくときは、取っ手の向きを少しずらすように載せ直してください。
※必ずふたをしてからかくはんしてください。（ふたをしないと、氷などが飛び出します。）

2 電源プラグを差し込み スイッチを入れる

1分30秒～2分かくはんする。

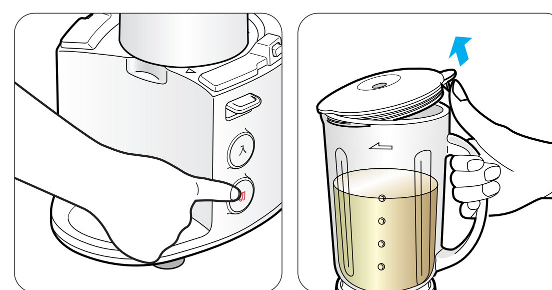


■シェイク・フローズン・かき氷を作るとき
ふたを押さえながらかくはんする。

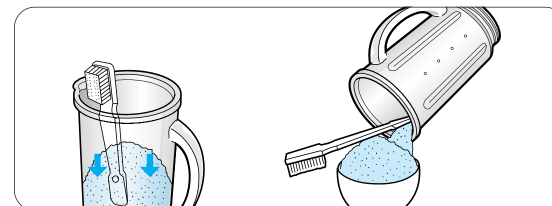


3 スイッチを切り ジュースを取り出す

ふたを押し上げて外す。



■かき氷を取り出すとき
へらで周囲の氷を落としてから、器に移す。



使用後は 電源プラグを抜く

お願い

- 空運転はしないでください。
  （故障の原因になります。）
  ※かき氷を作るときは、氷が砕けたらすぐにスイッチを切ってください。
- 氷は約2.5cm角（約15g）以下の角氷を使ってください。
  （大き過ぎたり、市販の氷を使うと故障の原因になります。）
- 異常音や振動が大きいときは、材料を減らしてください。
  （モーターに負担がかかり、保護装置が働いて運転が止まります。）

運転が止まったときは
→スイッチを切り、材料を半分に減らしてください。
※かき氷は、カッターに氷が引っ掛かって運転が止まりやすくなります。
いったん氷を取り出し、引っ掛かった氷を水で流して取り除いてください。
（「モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは」☞P.33）


ミキサー

ファイバージュース

● 材料はすべて2人分です。
増やすときは最大容量（700ml）以下でお作りください。（スムージーは必ず記載量でお作りください。）
● 材料表の番号順にミキサーコップに入れてください。

下ごしらえ

やわらかい材料は2～3cm角に切る

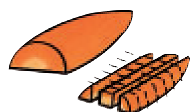
りんご（皮をむいてしんを取る）　**かんきつ類**（皮をむいて子房に）



※オレンジは中袋も取る。

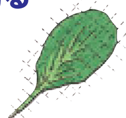
かたい材料は1cm角に切る

にんじん（皮をむく）



葉菜類は2cm角に切る

こまつ菜など（よく洗う）



※ケールは茎の太い部分を取る。

お願い

● **かたい材料は小さめに切ってください。**
（大きいとうまくかくはんできないことがあります。）

ポイント（ファイバージュース）

● **たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物（キウイ、パイナップル、メロン、パパイヤなど）と乳製品（牛乳、ヨーグルトなど）を組み合わせたジュースは、時間がたつと苦みが生じます。**
※レモンを加えると、苦みが抑えられます。

ケール・りんごジュース



❶水　………180ml
❷りんご ………80g
❸ケール ………40g
❹角氷 …3個（45g）

約2分かくはん

ミックスジュース



❶牛乳　………100ml
❷缶詰シロップ …80ml
❸みかん果肉（缶詰）…………………50g
❹もも（缶詰）…1/2切れ
❺パイナップル（缶詰）…………………1枚
❻角氷……3個（45g）

40～60秒かくはん

オレンジヨーグルト

❶プレーンヨーグルト ………………200g
❷はちみつ…大さじ1/2
❸オレンジ果肉 …中1/2個（100g）
❹角氷 ……3個（45g）

20～30秒かくはん

アップルヨーグルト

❶プレーンヨーグルト ………………200g
❷りんご ……中1/2個（100g）
❸角氷……3個（45g）

20～30秒かくはん

こまつ菜・りんごジュース

❶牛乳　………170ml
❷りんご ……中1/4個（50g）
❸こまつ菜………80g
❹角氷 ……3個（45g）

1分30秒～2分かくはん

キャベツ・りんごジュース

❶牛乳　………80ml
❷乳酸飲料　…60ml
❸水　…………80ml
❹りんご ………80g
❺キャベツ ……50g
❻パセリ …………5g
❼角氷 …3個（45g）

1分30秒かくはん

ストロベリージュース



❶牛乳　………100ml
❷水 ……………50ml
❸砂糖 …大さじ1～2
❹いちご（へたを取る）………………150g
❺角氷　…3個（45g）

40～60秒かくはん

スムージーとは

野菜や果物を使ったシャーベット状のジュースです。

アップルパインスムージー

❶牛乳 …………50ml
❷ヨーグルト ……50g
❸りんご …中1/4個（50g）
（しんと種を取り、約5mm厚さのいちょう切り）
❹パイナップル（缶詰）…1枚（6等分にする）
❺角氷 …8個（120g）

15～30秒かくはん

スムージークラシコ

❶牛乳 …………80ml
❷みかん果肉（缶詰）…30g（水分を切る）
❸いちご ………40g
（へたを取り、半分に切る）
❹バナナ …1/2本（50g）（約5mm厚さに切る）
❺角氷 …8個（120g）

15～30秒かくはん

みかんジュース

❶水　……大さじ1～2
❷みかん ………中3個（300g）
❸角氷 ……3個（45g）

1分30秒～2分かくはん

豆乳ミルク

❶牛乳 ………250ml
❷大豆（水煮）…50g
❸角氷 …3個（45g）

約2分かくはん

バナナジュース



❶牛乳　………130ml
❷バナナ ………1/2本（50g）
❸みかん（缶詰）…30g
❹りんご ……中1/4個（50g）
❺角氷　…3個（45g）

40～60秒かくはん

ポイント（スムージー）

● **材料・器（グラスなど）は、冷蔵庫（約5℃）に冷やしておいてください。**
● **空回りする場合は、スイッチを切ってから、へらなどでかき混ぜ、もう一度かくはんしてください。**
※氷の粒が残ることがあります。


ミキサー

シェイク・フローズンドリンク

● 材料はすべて2人分です。

バニラシェイク



❶牛乳 ……180ml
❷卵黄 ………1個分
❸砂糖 ……大さじ2
❹バニラアイスクリーム …………120ml
（スプーンで小さく分けてミキサーコップに入れる）
❺角氷…8個（120g）

30〜50秒かくはん

フローズンオレンジ



❶オレンジジュース ……………150ml
❷ガムシロップ ……………30ml
❸角氷 …10個（150g）

30〜50秒かくはん

コーヒーシェイク

〜バニラシェイクの材料に〜
＋
インスタントコーヒー…大さじ1

30〜50秒かくはん

フローズンプラム

❶梅酒 ………120ml
❷角氷…10個（150g）

30〜50秒かくはん

フローズンホワイト

❶乳酸飲料（カルピス） ………………60ml
❷水 …………120ml
❸角氷 …10個（150g）

30〜50秒かくはん

バナナシェイク



❶牛乳 ……150ml
❷卵黄 ………1個分
❸砂糖 ……大さじ1
❹バナナ…1/2本（50g）
❺バニラアイスクリーム …………120ml
❻角氷…8個（120g）

30〜50秒かくはん

フローズンカクテル

❶ブルーキュラソ ……………………………20ml
❷ホワイトラム ……………………………40ml
❸レモンジュース ……………………………40ml
❹パイナップルジュース …………………20ml
❺角氷………………………………………10個（150g）

30〜50秒かくはん

ポイント（シェイク・フローズンドリンク）

● 材料・器（グラスなど）は、冷蔵庫（約5℃）に冷やしておいてください。

● かたさは、お好みにより氷の量で調節してください。調節する場合は、記載量でいったんかくはんし、氷を2〜3個加えてさらに約10秒かくはんします。
※氷を入れ過ぎると空回りすることがあります。

アイスクリーム・ジェラート

● 必ず記載量でお作りください。
● 材料表の番号順にミキサーコップに入れてください。

● 材料はすべて4人分です。

バニラアイスクリーム



❶ホイップ用生クリーム ………………………………200ml
❷卵 …………………………………………………1個
❸砂糖 ………………………………………………30g
❹バニラエッセンス…………………………………少々

1.材料を40〜60秒かくはんする
2.金属製の容器に流し入れ、冷凍庫で3〜4時間冷やし固める

豆腐抹茶アイスクリーム



〜バニラアイスクリームの材料に〜
絹ごし豆腐 ……………50g
抹茶 ………………大さじ1
砂糖 ……………………10g

40〜60秒かくはんし、冷し固める

りんごジェラート



❶白ワイン ………大さじ2
❷レモン絞り汁 …大さじ3
❸りんご…中3/4個（150g）
❹砂糖 …………………40g

40〜60秒かくはんし、冷し固める

かぼちゃアイスクリーム



〜バニラアイスクリームの材料に〜
かぼちゃ ……………100g
（皮をむいてゆでたもの）
砂糖 ……………………10g

40〜60秒かくはんし、冷し固める

ストロベリージェラート



❶キルシュワッサー…大さじ2
❷レモン絞り汁 …大さじ3
❸いちご ……………300g
（へたを切り、半分に切る）
❹砂糖 …………………50g

10〜20秒かくはんし、冷し固める

ポイント（アイスクリーム・ジェラート）

● 材料は、冷蔵庫（約5℃）に冷やしておいてください。

アイスクリームを作るとき

● ミキサーコップの水分・油分をよくふいて、かくはんしてください。
（水分・油分が混ざると、うまくかくはんできません。）
● かくはん時間は、生クリームの種類・温度により多少異なります。

ジェラートを作るとき

● 冷凍庫で冷やし固める途中で、1〜2時間おきにフォークなどでかき混ぜてください。



ミキサー

スープ

● 材料はすべて2人分です。
必ず記載量でお作りください。

コーンスープ



スイートコーン ……………1/2缶(正味150g)
Ⓐスープ(固形スープ1個を湯で溶く)…400ml
バター ……………………………………大さじ1
薄力粉……………………………………大さじ1 1/2
Ⓑ砂糖・塩・こしょう ……………………各少々
Ⓒ生クリーム(または牛乳)………………50ml
クルトン…………………………………………適量
(食パンをさいの目に切り、サラダ油で揚げる)

1.かくはん
- スイートコーンとⒶ150mlをミキサーコップに入れて、**2〜4分かくはん**する。

2.調理
- なべにバターを溶かし、薄力粉を加えて弱火で焦がさないようにいためる。
- Ⓐの残りを少しずつ加え、だまができないように手早くかき混ぜる。
- 1を加えて煮立たせ、Ⓑで味を整える。

3.仕上げ
- 器に注いでⒸを流し、クルトンを浮かせる。

かぼちゃスープ



玉ねぎ(薄切り)………………中1/6個(35g)
バター ……………………………………大さじ3/4
かぼちゃ ……………………………正味200g
(皮と種を取り、2〜3cm角に切る)
Ⓐ固形スープ………1個・水 …………400ml
Ⓑ生クリーム(または牛乳) ……………50ml
Ⓒ砂糖・塩・こしょう ……………………各少々
クルトン…………………………………………適量
(食パンをさいの目に切り、サラダ油で揚げる)

1.下準備
- なべにバターを入れて玉ねぎをいため、かぼちゃを加えていためる。
- 次にⒶを加え、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。

2.かくはん
- 1を冷まし(約60℃以下)ミキサーコップに入れて、**約1分かくはん**する。

3.仕上げ
- 2をなべに移して煮立たせ、Ⓑを加えてⒸで味を整える。
- 器に注いでクルトンを浮かせる。

ほうれん草スープ



玉ねぎ(薄切り) ……………中1/4個(50g)
バター ……………………………………大さじ1
薄力粉 ………………………………大さじ1 1/2
Ⓐ固形スープ………1個・水 …………200ml
ほうれん草 ……………………………中1/2わ
(ゆでてあく抜きし、2〜3cmの長さに切って軽く絞る)
牛乳 ………………………………………200ml
Ⓑ塩・こしょう ………………………………各少々
Ⓒ生クリーム(または牛乳) ……………50ml

1.下準備
- なべにバターを入れて玉ねぎをいため、薄力粉を加えてさらに2〜3分いためる。
- Ⓐを加えて煮立てる。

2.かくはん
- 1を冷まし(約60℃以下)ほうれん草といっしょにミキサーコップに入れて、**約1分かくはん**する。

3.仕上げ
- 2をなべに移して牛乳を加えて煮立たせ、Ⓑで味を整える。
- 器に注いでⒸを流す。

ポイント(スープ)

- **熱いものをかくはんするときは、約60℃以下に冷ましてください。**
(材料が膨張してふきこぼれたり、ミキサーコップが割れる原因になります。)

かき氷

● 材料はすべて1〜2人分です。必ず記載量でお作りください。

かき氷



角氷…10個(150g)

氷を砕く音がしなくなるまで(約10秒)かくはん

みかんアイス



製氷皿に缶詰のみかんを1〜2個ずつ入れ、水を入れて凍らせたもの ………10個(150g)
(缶詰シロップは入れない)

氷を砕く音がしなくなるまで(約10秒)かくはん

- お好みにより、かき氷のみつなどをかけます。

※他の食材では、粒が残りうまくできないことがあります。

ポイント(かき氷)

- **製氷皿や家庭用冷蔵庫の自動製氷器で作った氷を使ってください。**
(市販の氷は大きくかたためのため、カッター折れの原因になります。また、氷が小さ過ぎると、うまくかくはんできません。)
- **よく凍った氷を使ってください。**
(溶けかけた氷は、うまくかくはんできません。)


ミル

ミルを使う前に

ミルでは、乾物類の粉砕や水分の多い材料のすりつぶしができます。
手作りのふりかけやマヨネーズなどをお試しください。



MJ-W90
MJ-W80 をお持ちの方へ
「健康クッキングミル完成品」を別売部品としてお求めいただけます。(☞P.2)

禁止材料（例）

● レーズンなどの水分を抜いた果物類

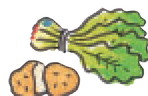


● たくあん・肉類など繊維や筋の多いもの



カッターに材料が引っ掛かって回りません。

● 水分を加えない野菜のペースト・肉のすり身



カッターが空回りします。

※水分を加えると調理できます。

● ピーナツなど油分の出るもの
● 昆布

うまく粉砕できません。

● ゆで卵・野菜のみじん切り



均一にできません。

● かたいもの
氷砂糖・黒砂糖
魚の骨・皮・頭
生大豆……など



故障の原因になります。

各部の名前

ミルコップ
ガラス製のため気泡が入っていることがあります。

ミルパッキン

カッター

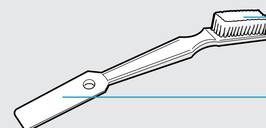
ミルコップ台
ミルコップ台には「くぼみ」があります。

保護スイッチ
ミルを本体に正しく載せて、上から手で押さえないと、スイッチが入らないようにするためのものです。

スイッチ
コード
電源プラグ

本体（基台）

● へら付きブラシ



ブラシ
カッターを洗うときに使います。

へら
ミルコップ内の調理物をかき出すときに使います。

お願い

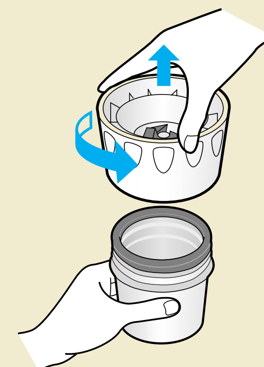
● 組み立て時は、しっかり締め付けてください。
（締め付けが足りないと調理物が漏れます。）
● ミルコップは、ミキサーコップ台に取り付けないでください。
（カッターが欠ける原因になります。）



※ミキサーコップ台には「くぼみ」がありません。

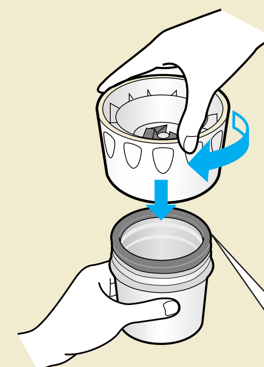
分解のしかた

ミルコップ台を回して外す



組み立て方

ミルコップ台を回して取り付ける



パッキンの溝をミルコップのふちに正しくはめ、押しつける。




ミル

ふりかけを作る

材料（えびふりかけ1回分）

ちりめんじゃこ……………10g
桜えび…………………………5g
乾燥わかめ……………………5g
白いりごま・青のり…各大さじ1

材料（じゃこカレーふりかけ1回分）

ちりめんじゃこ……………10g
乾燥わかめ……………………5g
白いりごま　…………大さじ1
砂糖　……………………小さじ1
カレー粉………………小さじ1/2





ポイント

1回で粉砕できる量
必ず記載量で作る。

連続して使うとき
1.5分ごとに、3分以上休ませる。

下ごしらえ

ちりめんじゃこ・桜えび



フライパンや電子レンジで水分を飛ばして冷ます。

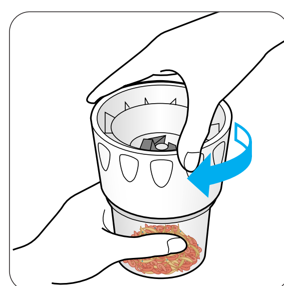
乾燥わかめ



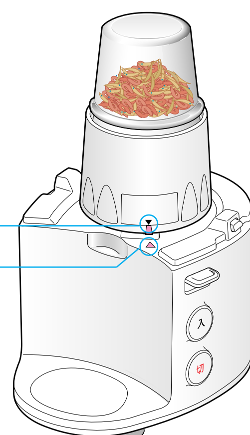
1cmの長さに切る。

かくはんする

1 ミルコップに材料を入れ ミルコップ台を締めて本体に載せる



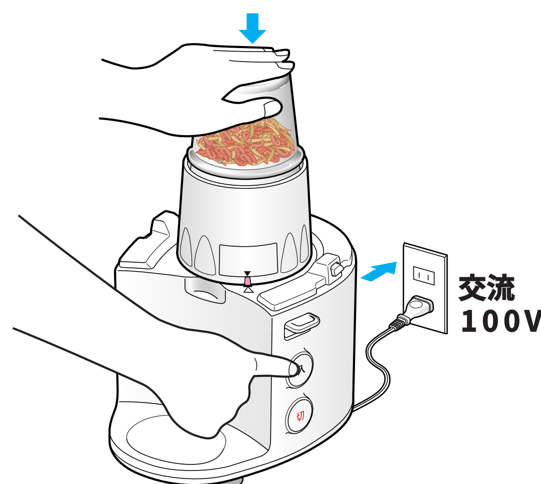
ミルコップ台の▯マーク（またはラベルの▼）と本体の△マークを合わせる。



※載せたときは、ミルが少し浮いています。

2 電源プラグを差し込み スイッチを入れる

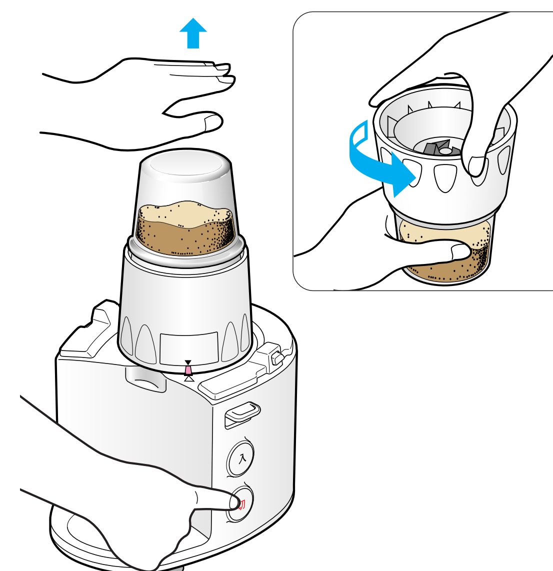
ミルを押さえながらスイッチを入れ、10～20秒粉砕する。



※ミルを押さえていないと、スイッチが入りません。
※回転中はミルがぐらつかないようにしっかりと押さえてください。

3 スイッチを切り 調理物を取り出す

回転が止まってからミルから手を離す。



使用後は 電源プラグを抜く

お願い

- 空運転はしないでください。
  （故障の原因になります。）
- スイッチを切っても、回転が止まるまでミルを押さえ続けてください。
  （ミルから手を離すと、保護スイッチが切れて回転が止まりますが、ゴムが摩耗します。）
  ゴム
- 乾物類の粉砕直後は、カッターが熱くなっているため注意してください。
- ミルパッキンの溝に粉などが入ったまま使わないでください。
  （パッキンが外れやすくなります。）
- 異常音や振動が大きいときは、材料を減らしてください。
  （モーターに負担がかかり、保護装置が働いて運転が止まります。）
- 運転中、「ピー」という音がすることがありますが故障ではありません。

運転が止まったときは
→スイッチを切り、材料を半分に減らしてください。
（「モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは」☞P.33）


ミル

ドライメニュー・ウェットメニュー

●必ず記載量でお作りください。

ドライメニュー（粉砕）

いり大豆（きなこ）

「畑の肉」とも呼ばれ、良質なたんぱく質が豊富です。
きなこもち、おはぎなどの和菓子に。



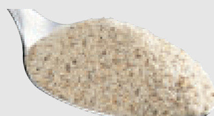
フライパンや電子レンジで水分を飛ばし

60〜90秒粉砕

（1回量：5〜50g）

煮干し

骨をつくるカルシウムがいっぱい。みそ汁のだし、ふりかけに。



頭と腹わたを取り除き
大きいものは半分に切り

だし　30〜60秒粉砕
ふりかけ　10〜30秒粉砕

（1回量：5〜30g）

乾燥わかめ

ヨードが豊富。体温の低下を防ぎます。煮干し、青のりと混ぜてふりかけやお茶漬けに。



1cm長さに切り

60〜90秒粉砕

（1回量：5〜10g）

いりごま

鉄分が豊富です。貧血気味の方に。白あえやおひたしに。



2〜3秒粉砕

（1回量：10〜20g）

玄米

精白米よりビタミンB_1が豊富です。水200ml、牛乳300ml、固形スープ1個に粉砕した玄米20gを加えて火にかけ、仕上げに塩・こしょうで味を整えると、玄米スープのでき上がり。



60〜90秒粉砕

（1回量：5〜15g）

緑茶

健康に良いと言われているカテキンが豊富。粉末をそのまま飲んだりお湯を加えて飲んでもよいでしょう。また、ごまやちりめんじゃこなどに混ぜてふりかけに。



約90秒粉砕

（1回量：5〜20g）

もう少し細かくするときは、3分以上休ませて再度粉砕する。

※抹茶のように細かくなりません。
※茎が混ざっていると、うまく粉砕できないことがあります。

ウェットメニュー（かくはん・すりつぶし）

マヨネーズ



卵……1個
酢……大さじ1 1/2
砂糖……小さじ1/2
塩・こしょう・練からし……各少々
サラダ油……120ml

1.サラダ油大さじ1と他の材料を約5秒かくはんし、スイッチを切る。
2.残りのサラダ油を加え、15〜30秒かくはんする。
※かためのマヨネーズにする場合は、さらにサラダ油大さじ1を加えて10〜20秒かくはんします。
（サラダ油を加え過ぎると分離します。）

●マヨネーズを作るときは、そのつどミルコップ・コップ台の水分・油分を洗ってよくふいてからかくはんしてください。
（水分・油分が残っているとうまくできません。）

みそだれ



青ねぎ……少々
赤みそ……大さじ3
酢・ごま油・みりん…各大さじ1
だし汁……大さじ2

約35秒すりつぶす

ごまだれ



白ごま……大さじ4
しょうゆ……大さじ2
砂糖……大さじ1/2
みりん……大さじ1
だし汁……大さじ3

約25秒すりつぶす

チリソース



白ねぎ（1cm角に切る）…10g
しょうが…5g　にんにく…1/2かけ
酒・しょうゆ……各大さじ2
ごま油……小さじ2
赤とうがらし（種を取る）…1本
トマトケチャップ…大さじ4

約35秒すりつぶす

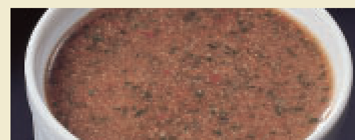
イタリアンソース



トマト60g・玉ねぎ15g・セロリ15g
（それぞれ1cm角に切る）
にんにく（薄く切る）……1枚
オリーブ油……大さじ2
酢……大さじ1
塩・こしょう・砂糖……各少々

約25秒すりつぶす

梅じそドレッシング（油なし）



梅干し…10g　青じそ…3枚
しょうゆ……大さじ1/2
酒・みりん……各大さじ1
白ごま……大さじ1
だし汁……大さじ3

約25秒すりつぶす

白身魚のすりつぶし



白身魚（切り身）……40g
（煮て、骨と皮を取り除く）
だし汁……大さじ1〜2

（離乳食の場合は、別容器に移して加熱殺菌してください。）

約25秒すりつぶす

ポイント（ウェットメニュー）

●空回りするときは、液体（小さじ1）を加えてください。
●ごまなどがミルコップの内側についたときは、いったんスイッチを切り、ミルを外して上下に振ってください。

お手入れ

お手入れ時のお願い

- **電源プラグを抜き、カッターの取り扱いに注意して行う**
- **薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジを使う**

※ベンジン・シンナー・スポンジのナイロン面・たわし・磨き粉を使わないでください。
（表面を傷付けます。）

- **40℃以上の湯・食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使わない**
（樹脂部品が変形する原因になります。）

ジューサー

スポンジで洗う

付属のブラシで
流し洗いする

メッシュフィルターは
付属のブラシで軽く
水洗いする。

カッター

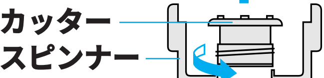
スポンジで洗う

流し洗いする

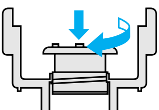
カッターの絞りかすが取れにくい場合は
カッターを取り外し、付属のブラシで洗う。

■カッターの外し方・取り付け方

- 外すときは、カッターを真上に引っ張りながら回す。



- 取り付けるときは、カッターがスピンナーの底に落ち込むまで回す。



※お手入れ後は、必ずカッターを取り付けてください。

本体

よく絞った
ふきんでふく

スポンジで
洗う

スピンナー・コップ・ふたなど樹脂部品の変色について

- にんじん・葉菜類の色素が付着し変色します。スポンジなどで洗っても完全には取れませんが、実用上差し支えありません。
使用後は早めに手入れすると、比較的よく取れます。

ミキサー　**ミル**

分解してスポンジで洗う



※収納するときは、充分に乾燥させふたを開けておく。
パッキンの臭い移りが軽減されます。



カッターは付属の
ブラシで洗う

※ミルコップ台裏のねじを外して、分解しないでください。

故障かな？

（故障ではありません。お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。）

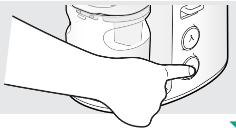
こんなときは	ここが原因	直し方
スイッチが入らない	本体に正しく載せていないため、保護スイッチが押されていない	ジューサー　正しく組み立て、両側のクランプがきっちり掛かるまで押さえる ミル　正しく載せ、上から手で押さえてスイッチを入れる
ジューサー　ジュースが漏れる	カッターを取り付けていない	カッターを取り付ける（☞P.32）
	投入口に水・ジュースなどを入れた	投入口に水・ジュースなどを入れない
ジューサー　ジュースにかすが混ざったり、ジュースが漏れる	絞る順序が違う	繊維の多い材料から絞る
	一度に投入する量が多い	材料は少しずつ入れ、ゆっくり押し込む
	絞りかすがたまったまま連続して絞った	連続して絞れる量の目安（☞P.11）
	りんごを絞るときは、種類や鮮度によってドロッとしたジュースになり、容器から漏れることがあります	メッシュフィルターを取り付ける（メッシュフィルターの使い方 ☞P.8）
ミキサー・ミル　調理物が漏れる	コップが緩んでいる	パッキンを正しく取り付け、コップをしっかり締め付ける
	パッキンが付いていない	
ミキサー　空回りする	氷が多過ぎる（スムージー・シェイク・フローズンドリンク・かき氷など氷の量が多いもの）	カッターが空回りしてかくはんできないとき（☞P.19）

- ジューサー使用時は、スイッチを入れた直後に始動音（大きめの音）がしますが、高速回転させているためで異常ではありません。
- スピンナーを振ると水の音がするのは、異常振動を防ぐため塩水を入れているためで異常ではありません。

モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは

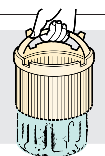
モーターに負担がかかると、保護装置が働き運転が止まりますが、故障ではありません。次のようにして直してください。

1　スイッチを切る



ジューサー

2　絞りかすを捨てる



3　スイッチを入れる
- 一度に投入する材料を減らしてゆっくり押し込む。

ミキサー・ミル

2　材料を半分に減らす
- かき氷はいったん氷を取り出し、引っ掛かった氷を水で流す。



3　スイッチを入れる
- 回らないときは、もう一度「切→入」を行う。

※上記の処置をしてもたびたび運転が止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- **修理は**
  サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **その他のお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

● 保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

● 補修用性能部品の保有期間

当社は、このジューサーミキサー・ジューサーの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」（☞P.33）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

- **保証期間中は**
  保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
- **保証期間を過ぎているときは**
  修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。
- **修理料金の仕組み**
  修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。
  技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
  部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

ご連絡いただきたい内容	
品　　名	
品　　番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**

FAX　フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック

修 理 ご 相 談 窓 口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

	住所	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	(0138)48-6631

東北地区

	住所	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	(0243)34-1301

首都圏地区

	住所	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	(027)352-1109
水戸	水戸市柳河町309-2	(029)225-0249
つくば	つくば市花畑2丁目8-1	(0298)64-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	(043)208-6011
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	(025)286-0171

中部地区

	住所	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	(059)255-1380

近畿地区

	住所	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	(06)6359-6225
奈良	大和郡山市椎木町404-2	(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	(078)272-6645

中国地区

	住所	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	(083)986-4050

四国地区

	住所	電話
香川	高松市勅使町152-2	(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	(089)971-2144

九州地区

	住所	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	(0997)53-5101

沖縄地区

	住所	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0103

仕様

		ジューサー使用時	ミキサー使用時	ミル使用時
電源		交流 100 V 50−60 Hz 共用		
消費電力		220 W	260 W	―――
定格時間		連続	連続（4分間運転、2分間停止のくり返し）	連続（1.5分間運転、3分間停止のくり返し）
回転数		スピンナー 3,300 回/分 カッター 14,000 回/分 （無負荷時）	10,200 回/分 （定格容量水負荷時）	―――
定格容量		500 ml （ジュース容器）	700 ml	●ドライメニュー 50 g（いり大豆の場合） ●ウェットメニュー 約200 ml（ミルコップ2/3）
大きさ（約）	幅	17.5 cm	17.5 cm	17.5 cm
	奥行	22.5 cm	22.5 cm	22.5 cm
	高さ	32.0 cm	37.0 cm	29.0 cm
質量（約）		2.9 kg	2.9 kg	2.3 kg
コード長さ		1.2 m		

愛情点検　長年ご使用のジューサーミキサー・ジューサーの点検を！



こんな症状はありませんか

- コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- 使用中に異常な回転音がする。
- ミキサーコップ・ミルコップにひび割れなどができた。



以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ （おぼえのため、記入されると便利です）

品番		お買い上げ日	年　月　日
販売店名	☎（　　）　−	お客様ご相談窓口	☎（　　）　−

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部
〒651−2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

JZ50−1245
S1199Y9023